

Stellenbeschreibung: Chef de Partie m/w

Schlüsselqualifikationen:

- gute und sichere Umgangsformen
- gepflegtes Äußeres
- Abgeschlossene Kochausbildung
- Teamfähigkeit, Kollegialität
- Loyalität und Verschwiegenheit, Ehrlichkeit

Aufgaben-/Verantwortungsbereich:

- Herstellung und Zubereitung der Speisen für unser Hausgastrorestaurant und das á la carte-Restaurant
- Tägliche Kontrolle der Lagerräume, der Kühlhäuser und der Kühlfächer in der Küche auf Sauberkeit und Ordnung
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens
- Tägliche Kontrolle des Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffets
- Kontrolle und Schulung der Auszubildenden in der Küche
- Verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmitteln
- Warenannahme und Warenkontrolle, fachgerechte Lagerung der Waren, monatliche Inventur
- Erstellen der Speisekarten und Menükarten in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Ständige/tägliche Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung im Bereich F&B
- Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern und den Lagerräumen



THERME • WELLNESS • GOURMET • GOLF

HOTEL HOLZAPFEL